

Entrées

Soupe de poissons maison à volonté	14.00 €
<i>Fresh fish soup at will (contains seafood)</i>	
Saumon fumé par nos soins	18.00 €
<i>Smoked salmon</i>	
½ Homard à la mayonnaise	24.50 €
<i>½ lobster with mayonnaise</i>	
Tarama maison aux œufs de cabillaud fumé	14.00 €
<i>Tarama with smoked cod eggs</i>	
Emietté de crabe rémoulade de céleri	17.00 €
<i>Minced Crab tartar and celery</i>	
Tartare de thon	17.50 €
<i>Tuna tartar</i>	
Croquettes de crevettes sur lit de salade	18.00 €
<i>Shrimp croquettes and salad</i>	
Escargots marinés au Chablis	10.50 € les 6/19.50 € les 12
<i>Snails marinated in Chablis</i>	
Filets de harengs et ses Rattes	14.00 €
<i>Fillet of herring with potatoes</i>	
Six huîtres chaudes, sabayon de champagne	22.00 €
<i>Six warm oysters with sabayon of champagne</i>	

Salades

Salade composée de homard	30.00 €
<i>Salad with lobster</i>	
Salade composée de crevettes grillées	30.00 €
<i>Salad with grilled shrimp</i>	

Végétarien

Assiette Végétarienne de saison	18.50 €
<i>Seasonal vegetarian plate</i>	

Spécialités

Bouillabaisse au homard (par personne)	49.00 €
<i>Bouillabaisse with lobster</i>	
Homard grillé	prix selon arrivage
<i>Lobster</i>	

Fruits de Mer

LE PLATEAU PRESTIGE (par personne)	64.50 €
½ homard, ½ tourteau, 4 langoustines, 6 huîtres Fines de Normandie n°3, bulots, crevettes roses et grises	
<i>Half lobster, ½ edible crab, 4 scampis, 6 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps</i>	
L'ASSIETTE (par personne)	41.00 €
½ tourteau, 4 langoustines, 4 huîtres Fines de Normandie n°3, bulots, crevettes roses et crevettes grises	
<i>½ edible crab, 4 scampis, 4 oysters Fines de Normandie n°3, whelks, prawns and shrimps</i>	
Bouquet de crevettes roses	16.00 €
Crevettes grises	18.00 €
Bulots mayonnaise	16.00 €
Langoustines mayonnaise	24.00 €
Tourteau	18.00 €
Pince de Tourteau	prix selon arrivage
½ Homard mayonnaise	24.50 €

Huîtres

Fines de Normandie n°2	17.50 € les 6/30.50 € les 12
<i>Oysters Fine de Normandie n°2</i>	
Fines de Normandie n°3	14.50 € les 6/24.50 € les 12
<i>Oysters Fine de Normandie n°3</i>	
Fines de Claire n°2	20.50 € les 6/34.50 € les 12
<i>Oysters Fine de Claire n°2</i>	
Fines de Claire n°3	17.50 € les 6/28.50 € les 12
<i>Oysters Fine de Claire n°3</i>	
Spéciales Gillardeau n°1	32.00 € les 6
<i>Oysters Spéciales Gillardeau n°1</i>	
Spéciales Gillardeau n°2	28.50 € les 6
<i>Oysters Spéciales Gillardeau n°2</i>	
Spéciales Gillardeau n°3	24.50 € les 6
<i>Oysters Spéciales Gillardeau n°3</i>	
Spéciales Gillardeau n°5	18.50 € les 6
<i>Oysters Spéciales Gillardeau n°5</i>	
Découverte : 3 huîtres Spéciales Gillardeau n°3, 3 huîtres Fines de Claire n°3 et 3 huîtres Fines de Normandie n°3	29.00 €

Nos prix sont nets en Euros

Poissons Grillés

Bar entier	36.00 €
<i>Whole sea bass</i>	
Pavé de saumon	28.00 €
<i>Grilled salmon</i>	
Daurade entière	32.00 €
<i>Whole sea bream</i>	
Pavé de thon	28.00 €
<i>Tuna Steak</i>	
Tronçon de turbot	prix selon arrivage
<i>Turbot</i>	

Plats

Aile de raie aux câpres et aux salicornes	29.00 €
<i>Skate wing with capers and samphires</i>	
Sole meunière ou grillée	prix selon arrivage
<i>Meunière or grilled sole</i>	
Gigot de lotte aux morilles	36.50 €
<i>Monkfish with morels</i>	
Pavé de cabillaud vapeur	29.50 €
<i>Steamed cod</i>	
Choucroute de la mer	30.00 €
<i>Sauerkraut of the sea</i>	
Couscous de crevettes	30.00 €
<i>Couscous of shrimp</i>	
Tagliatelles de crevettes, crème de basilic et ail	28.00 €
<i>Pasta with shrimp with cream of basil and garlic</i>	
Blanquette de poissons	29.00 €
<i>Fish stew in white sauce</i>	

Viande

Viande du moment	38.00 €
-------------------------	----------------

MENUS

PERARD à 32.00€

Soupe de poissons à volonté

Fresh fish soup at will (contains seafood)

Ou

Crevettes roses

Prawns

Choix du poissonnier et légumes

Choice of fishmonger and vegetables

Crème Brûlée

Ou

Ile Flottante

Ou

Coupe de 3 boules de glace

DEGUSTATION à 42.00€

Saumon fumé par nos soins

Home smoked salmon

Ou

Soupe de poissons à volonté

Fresh fish soup at will

Ou

6 huîtres Fines de Normandie n°3

6 oysters

Filet de bar rôti et légumes

Roasted seabass and vegetables

Dessert au choix *

* supplément de 4€ pour les crêpes Suzette

MENU MOUSSAILLON à 15.00€

Pavé de saumon vapeur et tagliatelles

Steamed salmon and tagliatelles

Coupe de 2 boules de glace

Ou

Mousse au chocolat

Garniture :

Frites, riz, salade verte, pâtes, légumes du jour

3.50 €

French fries, rice, salad, pasta, vegetables of the day

Nos prix sont nets en Euros

Desserts

Crème brûlée	10.00 €
Ile flottante	10.50 €
Mousse au chocolat	10.00 €
Tarte Tatin	12.00 €
Poire pochée façon "Belle Hélène"	12.00 €
Merveilleux au chocolat	10.00 €
Craquant praliné chocolat caramel	10.00 €
Macaron Fruits de saison	11.00 €
Baba au rhum chantilly ou pâtissière	12.00 €
Tartelette citron meringue	10.00 €
Fromage blanc fermier aux fruits rouges	10.00 €
Café ou thé gourmand	11.50 €
Crêpes Suzette au Grand-Marnier	15.00 €
Vacherin glacé vanille et griottes	10.00 €
Soufflé de fruits confits glace, au Grand Marnier	10.00 €
Nougat glacé	11.00 €
Profiteroles au chocolat	13.00 €
Tarte fine aux pommes*, glace vanille	12.00 €

À commander en début de repas ou 20 minutes d'attente

Coupe de sorbet ou glace 2 boules	8.00 €
<i>Vanille, chocolat, café, pistache, croquant-rhum, fraise, banane, citron, passion, caramel beurre salé, poire, cassis, framboise</i>	
Dame Blanche	10.00 €
Café liégeois	10.00 €
Chocolat liégeois	10.00 €
Colonel (sorbet citron & vodka)	10.00 €
Lieutenant (sorbet poire & alcool de poire)	10.00 €
La sélection de fromages affinés par Romain Olivier	11.50 €

LE GRILL DE PERARD

